

La News



A Bruno Vespa il Premio Gianni Masciarelli 2010

Per aver contribuito con competenza e professionalità alla divulgazione della cultura enogastronomica e, abruzzese di nascita, per aver sostenuto con passione le ragioni dei suoi vignaioli, difendendo la qualità dei prodotti: al giornalista Bruno Vespa, il Premio Gianni Masciarelli "Oltre la...vite" 2010, che Marina Cvetić (foto, con i figli), grande nome del vino oggi alla guida dell'azienda, consegnerà il 22 luglio a San Martino sulla Marrucina. E dal 20 settembre per la vendemmia, si parte da Castello di Semivicoli per un "Déjeuner sur l'herbe" nei vigneti. Info: www.castellodisemivicoli.it



Birra a tutta birra

Chissà, forse è solo una boutade. Ma se i dati di Assobirra raccontano la realtà, e la "bionda" ha davvero superato il vino al ristorante, allora bisogna riflettere. Perché vuol dire che la certezza del vino come compagno prediletto del cibo, tra i consumatori, non è più così indiscutibile. Magari parlare di sorpasso è esagerato. Ma se non lo è, vuol dire che, al di là della crisi economica, delle leggi anti-alcol e quant'altro, forse sta cambiando qualcosa di profondo nella cultura del cibo anche in Italia, di cui il vino è stato per anni (e per noi continua ad esserlo), uno dei pilastri portanti. Forse il grande pubblico vuole un approccio più semplice a tavola, e la birra ci calza a pennello. Speriamo che non sia vero. Ma se lo fosse, bisogna capire cosa c'è che non va nel mondo del vino.
Federico Pizzinelli

Cronaca

Il latte della discordia

Ieri minacciava dimissioni se il Governo non avesse tolto dalla manovra l'emendamento che voleva sospendere i pagamenti per le multe sul latte. E ora che il pericolo è passato, il Ministro delle Politiche Agricole Galan si toglie un sassolino: "non ho mai espresso giudizi finora sulla legge 33 sulle quote latte. Ma ora posso dire che la legge 33 voluta da Zaia ha riguardato soltanto 67 allevatori". Tanti quelli che, sui 750 "splafonatori", hanno aderito a quella che Galan ha definito, in una battuta, "legge ad personas".



porto del gusto
 porto turistico di rosignano (li)
www.portodelgusto.net

Primo Piano

Assobirra: "la birra supera il vino al ristorante"

Bionde, rosse e scure più forti di Bacco. Il sorpasso della birra sul vino al ristorante è ormai realtà. Se nel 2009, infatti, nel consumo fuori casa, il boccale batteva il calice solo nel week-end e nei giorni di festa (42% contro 39%), la tendenza si è consolidata, e oggi il 20,6% degli italiani al ristorante ordina la birra, superando quelli che continuano a preferire il vino, al 18%. A dirlo l'indagine "Gli italiani e la birra 2010" di Makno per Assobirra, l'Associazione degli industriali della birra e del malto. Dati che spiegano anche il fiorire di micro birrifici artigianali in tutta Italia, e l'attenzione delle guide dei ristoranti, da quella de L'Espresso a quella del Gambero Rosso, che ormai da qualche edizione dedicano spazio e premi ai locali che abbinano non solo vino, ma anche birre di qualità, ai piatti che propongono. Ma se da un lato i birrai esultano, che segnale è per il mondo del vino? "È un segnale molto preoccupante - spiega a WineNews Carlo Cambi, giornalista tra i più eclettici del wine & food - perché vuol dire che il vino ormai si è completamente staccato dal suo significato culturale del nostro modo di concepire il rapporto tra cibo e vino. Le cause del sorpasso possono essere tante. Per esempio, la birra oggettivamente è meno costosa ed ha una gradazione percepita dal consumatore più bassa rispetto al vino. Quindi tutto il "terrorismo" sul bicchiere di vino bevuto al ristorante, legato alla guida, ha prodotto questo effetto". In generale, aumenta il numero degli italiani che apprezzano la birra: il 58,5%, dichiara di berla, sul 56% del 2009. Merito soprattutto dei bevitori quotidiani, praticamente raddoppiati negli ultimi 12 mesi, passando da 4,4% del 2009 ai 7,6%. Ma la birra conquista sempre di più sulla tavola domestica: i consumatori di birra nel pasto tra le mura di casa, passano dal 3% a 7,6%. Ed inizia ad essere ingrediente rilevante delle cene con amici e parenti, fenomeno di tendenza che accomuna il 72,7% degli italiani. In queste occasioni, 1 volta su 3 in tavola arriva una buona birra (30,4%), che insidia il vino bianco (38,8%). Resta invece irraggiungibile il vino rosso, vero must delle serate speciali in cui si invitano amici e parenti (76%).

Focus

La pecora Dolly & figli restano nel prato: il Parlamento Ue dice no all'arrivo nel piatto

"Cibo Frankenstein" o "nuovi prodotti o ingredienti alimentari" poco importa, perché, per ora, la pecora Dolly, la prima ad essere nata da clonazione, e la sua discendenza, restano nei prati. Il Parlamento Europeo conferma il no del 2008 al progetto di normativa sui cibi derivanti da nanotecnologie, e chiede una "moratoria" fino a quando non siano esclusi tutti i rischi per la salute, e l'indicazione in etichetta degli ingredienti autorizzati, anziché disciplinare i prodotti in base alle norme sui nuovi alimenti, come vogliono Commissione e Consiglio. "Per anni abbiamo chiesto una regolamentazione - spiega la deputata Kartika Liotard - è ora che la Commissione ascolti Parlamento e cittadini". Il problema centrale, infatti, è che ancora non esiste una normativa europea in materia, che autorizzi o vieti espressamente i prodotti e la carne da animali clonati. E se per l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, non c'è differenza tra animali clonati sani e animali riprodotti in modo naturale o artificiale, l'incidenza di malattie nei cloni risulta maggiore. La parola passa ora al Consiglio Europeo.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

L'allarme di Assovini Sicilia: "rischio paralisi sui controlli Igt"

Si rischia la paralisi sui controlli per i vini Igt. È il lapidario allarme lanciato da Assovini Sicilia, che chiede con urgenza il rinvio dell'applicazione della normativa sui controlli ai vini a Indicazione geografica tipica (oggi Igp), ormai quasi del tutto identici a quelli per Doc e Docc (oggi Dop), sia per la documentazione prevista che per la conformità ai disciplinari di produzione, sia a livello dei produttori agricoli, che dei vinificatori e degli imbottiglieri. Per questo la richiesta al Ministero delle Politiche Agricole, attraverso Federvini, di una deroga di un anno e di una semplificazione burocratica.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Per Assobirra, la birra al ristorante ha superato il vino. "Stiamo perdendo il significato culturale del rapporto cibo-vino. E poi i birrai sono un lobby abbastanza potente,

mentre il vino non ha mai fatto sistema. Segnali indicatori di quanto stiamo decadendo come qualità complessiva della ristorazione": così il giornalista Carlo Cambi.



enomatic
 wine serving systems
 N°1 al mondo